

Appel à Manifestation d'Intérêt

« Territoire engagé pour mon environnement, ma santé »



Restaurations collectives, santé et environnement

« *Projet* »

Communauté d'Agglomération Maubeuge-Val de Sambre



Communauté d'Agglomération
Maubeuge-Val de Sambre



Communauté d'Agglomération
Maubeuge-Val de Sambre

**Restaurations collectives,
santé et environnement**

1. La collectivité

Nom: Communauté d'Agglomération Maubeuge-Val de Sambre

Adresse: 1 Place du Pavillon BP 50324 59603 Maubeuge

Type de collectivité ou territoire: Communauté d'agglomération

Site internet: <https://agglo-maubeugevaldesambre.fr/>

Typologie de territoire : Zones urbaines avec des quartiers politique de la ville et des territoires ruraux peu denses

Population (nombre) de votre collectivité ou territoire : 126606 hab.

2. Présentation du projet en santé-environnement

Titre : Restaurations collectives, santé et environnement

Contexte : Formée de 43 communes en charge respectivement des restaurants scolaires, la Communauté d'Agglomération Maubeuge-Val de Sambre accueille également en son sein un certain nombre de restaurants d'entreprises. La CAMVS se trouve dans le parc régional de l'Avesnois où exercent de nombreux producteurs locaux (Maraîchers, éleveurs...). Certains d'entre eux se sont spécialisés dans le bio. Les restaurants collectifs s'initient petit à petit à l'alimentation bio. Les actions de prévention santé et d'alimentation sont pour l'essentiel axées sur l'équilibre alimentaire.

La CAMVS est déjà repérée sur le territoire comme un relais important entre les professionnels. Elle a déjà été à plusieurs reprises à l'initiative de formations à destination des professionnels (professionnels de santé, animateurs, entrepreneurs...).

Elle est de ce fait un partenaire privilégié des communes, un partenaire local incontournable du Département (en charge de la restauration scolaire du secondaire) et des entreprises locales.

Description/objectifs du projet en santé-environnement : L'action vise d'une part à former les responsables de ces restaurants (chefs et/ou gestionnaires) aux différentes actions permettant à moindre coût, la valorisation du bio et des circuits courts dans nos restaurants collectifs.

Résultats attendus ou observés du projet :

- Sensibiliser les responsables des restaurations collectives aux liens entre l'alimentation et l'environnement.
- Augmenter le nombre de plats bio dans les menus.
- Augmenter la part de marché des achats locaux.

Populations "cibles" du projet : La population cible directe est composée des responsables des restaurations collectives (chefs et/ou gestionnaires), la population cible indirecte est l'ensemble des élèves, des étudiants et des salariés mangeant au sein d'un restaurant collectif.

Facteurs de réussite du projet : En cours

Temps de mise en œuvre du projet (montage et lancement) : de 6 mois à 1 an

Année de mise en œuvre du projet : 2020

Dispositif d'évaluation du projet : Oui

Modalités et le cas échéant, résultats de l'évaluation du projet : Un cahier des charges sera envisagé avec les différents partenaires. Un cahier des charges sera envisagé avec les différents partenaires.

Thématique(s) :

- Agriculture (rurale, urbaine),
- Alimentation,
- Information, pédagogie, concertation, promotion de la SE.

Mots-clefs : restauration scolaire et d'entreprise, circuits courts, bio

3. Montage

Gouvernance : Des premières rencontres doivent permettre de repérer les partenaires, leurs attentes, les leviers et les freins existants.

Un établissement extérieur sera en charge de proposer une formation aux responsables des restaurations collectives.

Une mise en relation directe (rencontres et réunions) et indirecte (mailing) doit permettre de créer des liens entre les responsables des restaurations collectives et les producteurs locaux en tenant compte des attentes de chacun

Partenaires impliqués dans le projet :

- Partenaire(s) privé(s) : Entreprises possédant un restaurant, traiteurs fournissant certains restaurants scolaires du primaire, établissements scolaires privés, producteurs
- Partenaire(s) public(s) : Le département du Nord en charge de la restauration scolaire du secondaire, les établissements scolaires, les mairies en charge de la restauration scolaire du primaire
- Opérateur(s) : Etablissement de formation

4. Appel à partenaires

Recherche de retour d'expérience d'une autre collectivité ou d'un acteur ayant conduit une action similaire : Si l'expérience s'est déjà réalisée par ailleurs, un échange sur le fonctionnement, les freins, les leviers (...) peut enrichir le projet.

Recherche de partenaire(s) opérationnel(s) ou technique(s) dans l'un des champs suivants :

- Agriculture (rurale, urbaine),
- Alimentation,
- Information, pédagogie, concertation, promotion de la SE.

Recherche de partenaire(s) financier(s) : Recherche de financements pour faire appel à un prestataire (formateur)

A retrouver sur le site : territoire-environnement-sante.fr



Edition : Cerema pour le compte des ministères de la Transition écologique et solidaire et le Ministère des Solidarités et de la Santé.

